



PANE COTTO CON CIME DI RAPA E PEPERONI CRUSCHI

blog.giallozafferano.it/sognandoincucina/



Ingredienti per 2 persone:

100 g di pane (Pane di Matera)
400 g di cime di rapa
4 peperoni cruschi
Olio Extravergine d'Oliva (io ho usato Olio Dante) q.b.
1 spicchio di aglio
sale q.b.

Preparazione:

Per prima cosa, pulite le cime di rapa, liberandole dalle foglie più grandi e dai gambi più duri e lavatele. In una pentola grande mettete a bollire dell'acqua salata (riempite la pentola per 3/4 circa). Aprite i peperoni e privateli del picciolo e dei semi. Puliteli accuratamente con un panno asciutto (stando all'aperto raccolgono tanta polvere). Successivamente, in una padella capiente versate abbondante olio extravergine, portatelo a temperatura e friggeteci i peperoni. Scolateli. Lasciateli raffreddare e conditeli con il sale fino. Tagliate a tocchetti il pane. Una volta che avrete tutti gli ingredienti pronti, non appena l'acqua raggiunge il bollore immergete le cime di rapa, coprite e lasciate cuocere circa 7-8 minuti. Trascorso questo tempo, unitevi il pane e fatelo cuocere il tempo necessario. Nel frattempo in un tegame a parte soffriggete lo spicchio d'aglio con un po' di olio extravergine d'oliva. Appena il pane sarà ammorbidito impiattate, versate un po' di soffritto in ogni piatto e sbriciolate i peperoni cruschi.